



**ELISABETTA BRAMI**  
F R A N C I A C O R T A

**FRANCIACORTA MILLESIMATO PAS DOSÈ**

Vitigni: cuvée di Chardonnay (70%) e di Pinot Nero (30%)

Impianto: guyot

Resa: 80-90 q/ha

Vendemmia: raccolta manuale in cassetta

Periodo vendemmia: agosto

Pigliatura: in pressa pneumatica con frazionamento qualitativo dei mosti

Vinificazione: in bianco

Decantazione: inoculo di lieviti selezionati e fermentazione in vasca di acciaio e in barrique di rovere.

In primavera avviene l'assemblaggio della cuvée che successivamente all'aggiunta dello sciroppo zuccherino e del lievito da rifermentazione viene imbottigliata e coricata in catasta per il lento affinamento.

Affinamento: in bottiglia per minimo 30 mesi sui lieviti e minimo 3 mesi di post dégorgement.

Remuage: gyropallet

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Dosaggio: 2 gr (dos. Pas Dosè)

**Esame sensoriale**

Colore: giallo intenso con riflessi dorati

Perlage: fine e persistente

Profumo: deciso, ampio, con evidenti note floreali e di miele

Sapore: avvolgente, pieno, deciso, persistente

**Riconoscimenti**

Annata 2011: 3 stelle Veronelli

Annata 2013: 4 Stelle Vini Buoni d'Italia, 3 Rose Camune Vinplus

Annata 2014: 2 Stelle Veronelli, 2 Bicchieri Gambero Rosso, 3 Rose Camune Vinplus

**AZIENDA AGRICOLA ELISABETTA ABRAMI**

Strada Vicinale delle Fosche, 25050 Provaglio d'Iseo, Brescia, Italy - 0306857185 - [www.vinielisabettaabrami.it](http://www.vinielisabettaabrami.it)

